**Pastaschotel met prei en paddestoelen**

Nodig:

200 gram fusilli

250 gram prei (in ringen)

200 milliliter crème fraîche

2 eetlepels olijfolie

½ eetlepel tijm

125 gram kastanjechampignons (in plakjes/blokjes)

50 gram belegen kaas (geraspt)

50 gram broodkruim of panko

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220°C. Kook de pasta beetgaar en voeg de prei de laatste 2 minuten van de kooktijd toe. Giet de pasta en prei af en schep in de ovenschaal. Meng de crème fraîche, 1 eetlepel olijfolie, ¼ theelepel zout en de helft van de tijm erdoor. Verdeel de champignons met de rest van de tijm erover. Meng de geraspte kaas met het broodkruim en strooi over de schaal. Besprenkel met de rest van de

olijfolie en zet circa 20 minuten in het midden van de oven, tot de bovenkant goudbruin is.